

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

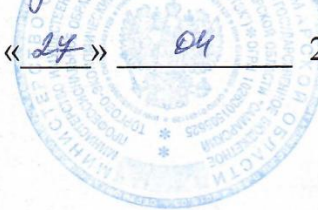
Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Иринева Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки России от 01.08.2014 № 373)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: И. А. Токарева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	15
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий.

ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий.

ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочной продукции;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;

- заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;
- оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации;
- контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;
- замешивания и формовки теста вручную;
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании;
- выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;
- презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
- продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям.

уметь:

- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличия сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;
- применять приемы смешанной закваски;

- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;
- определять дефекты теста;
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
- выпекать несдобные хлебобулочные изделия;
- выпекать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб;
- выпекать сложные и мелкоштучные хлебобулочные изделия;
- выпекать праздничные торты, сложные виды печения;
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

знать:

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;

- технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- базовые температуры теста для расчета температуры воды для замеса;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки – 416 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 158 часов;
- самостоятельной работы – 78 часа;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 1. МДК.06.01. Выполнение работ по рабочей профессии пекарь 4 разряда	236	158	108	-	78	-	-	-
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Учебная практика, часов	72	-					72	-
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108	-						108
	Всего:	416	158	-	-	78	-	72	108

3.2. Содержание обучения ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение работ по профессии пекарь		416	
МДК. 06.01.Выполнение работ по рабочей профессии пекарь		158	
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция пекаря. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Назначение правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	4 4	1-2
Тема 1.2. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Содержание Ассортимент хлебобулочной продукции, в том числе и диетические. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве. Правила учета и выдачи продуктов. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	24 8	1-2
	Практические занятия № 1-16	16	2-3
	Разработка ассортимента хлебобулочной продукции. (4)		
	Составление рецептов хлебобулочных изделий.(12)		
Тема 1.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления	Содержание	8	
	Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Заказ и подготовка сырья и материалов для изготовления хлебобулочных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных	4	1-2

хлебобулочных изделий	хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия № 17-20	4	2-3
	Составление заявок на сырье и материалы при производстве хлебобулочной продукции.		
Тема 1.4. Приготовление теста	Содержание	12	
	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Требования к качеству готового полуфабриката (теста). Дефекты теста. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции. Виды технологического оборудования для приготовления теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	8	1-2
	Практические занятия № 21-24	4	2-3
	Подбор тестоприготовительного оборудования для различного ассортимента хлебобулочных изделий.		
Тема 1.5. Формовка хлебобулочных изделий	Содержание	10	
	Операции разделки, сущность, назначение. Формовка теста вручную и на специальном оборудовании. Качество формовки хлебобулочной продукции. Виды технологического оборудования для формования теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	6	1-2
	Практические занятия № 25-28	4	2-3
	Подбор тесторазделочного оборудования для различного ассортимента хлебобулочных изделий.		
Тема 1.6. Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	74	
	Технологические процессы и режимы выпечки. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.	10	1-2
	Лабораторные работы № 1-11	64	2-3
	Приготовление хлебных изделий из пшеничной муки. Приготовление хлебных изделий из ржаной муки. Приготовление булочных изделий. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.		

	Приготовление слоеных дрожжевых и бездрожжевых изделий. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Приготовление праздничного хлеба. Приготовление праздничных тортов. Приготовление сложных видов печения. Определение органолептических показателей качества готовых хлебобулочных изделий.		
Тема 1.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Содержание	26	
	Оформление изделий хлебобулочного производства, используя отделочные полуфабрикаты и украшения. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Презентация изделий хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.	10	1-2
	Практические занятия № 29-44	16	2-3
	Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Оформление производственной документации на готовую продукцию.		
Самостоятельная работа обучающихся		78	
Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия Изучить рецептуры на хлебобулочные изделия Изучить ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки. Изучить способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки с использованием улучшителей. Расчет производственных рецептур. Составить таблицу «Технические характеристики тестоделителей» Составить презентацию «Виды тестоформирующего оборудования» Составить презентацию «Виды оборудования для расстойки тестовых заготовок» Изучить правила безопасной эксплуатации и рационального обслуживания оборудования для расстойки. Составить презентацию «Разделка сдобных изделий» Изучить способы слоения теста Изучить мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки			

<p>Изучить устройства и принцип действия формующих машин.</p> <p>Расчет массы тестовой заготовки</p> <p>Расчет величины отклонения от установленной массы кусков теста.</p> <p>Расчет количества люлек в шкафу.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы расстойных шкафов.</p> <p>Составить таблицу «Виды дефектов хлеба и причины их возникновения»</p> <p>Изучить ГОСТы на булочные изделия</p> <p>Изучить ГОСТы на сдобные булочные изделия</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Теплофизические процессы, происходящие при выпечке»</p> <p>Составить таблицу «Упек хлебобулочных изделий»</p> <p>Составить таблицу «Режимы выпечки хлебобулочных изделий»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Особенности выпечки формовых и подовых сортов хлеба»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Современные хлебопекарные печи»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Устройство современной печи и основные его элементы»</p> <p>Составить таблицу «Технические характеристики туннельных конвейерных печей»</p> <p>Подготовить презентацию «Современные ротационные печи»</p> <p>Изучить правила эксплуатации хлебопекарных печей.</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Современные полимерные материалы для обработки форм и листов»</p> <p>Изучение СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия</p> <p>Изучение устройства и принципа действия тупиковых конвейерных печей.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия туннельных конвейерных печей.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия расстойно- печных агрегатов.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия ротационных печей.</p> <p>Расчет производительности тупиковой печи.</p> <p>Расчет производительности туннельной печи с ленточным подом.</p> <p>Расчет производительности ротационной печи</p> <p>Расчет величины упека хлеба.</p> <p>Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия</p> <p>Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки формового.</p> <p>Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки подового.</p> <p>Изучить ТИ по производству ржаных сортов хлеба.</p> <p>Изучить ТИ по производству изделий батанообразной формы</p> <p>Изучить ТИ по производству мелкоштучных булочных изделий.</p>		
--	--	--

Изучить ТИ по производству сдобных булочных изделий. Изучение ГОСТ 8227-56 Изучить ГОСТ 31752-2012 Изучить ТУ9110-123-05747152-95 Изучить ТУ 9113-122-05747152-95 Изучить оборудование для сортировки, укладки хлебных изделий. Расчет величины усушки хлеба Составить таблицу причин дефектов хлеба, вызванные неправильным его перемещением, хранением после выпечки		
Учебная практика	72	
Виды работ - подбор ассортимента хлебобулочной продукции; - проведение анализа и оценки потребности производства в ресурсах; - оценка наличия и потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства; - оценка качества сырья; - подбор сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - замес теста вручную; - использование различных способов приготовления теста; - определение показателей качества теста; - разделка теста вручную; - оценка качества формовки хлебобулочной продукции; - выпечка разнообразного ассортимента хлебобулочной продукции; - оценка качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции; - оформление изделий хлебобулочного производства; - презентация изделий хлебобулочного производства; - составление калькуляции продукции хлебобулочного производства; - составление портфолио на хлебобулочную продукцию; - проведение расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.		
Производственная практика	108	
Виды работ: - разработка ассортимента хлебобулочной продукции; - составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; - оценка ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; - подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;		

<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления хлебобулочных изделий; - замес теста вручную и на специальном оборудовании; - формовка теста вручную и на специальном оборудовании - выпечка разнообразного ассортимента хлебобулочной продукции; - составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; - презентация изделий хлебобулочного производства; - продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. 		
Квалификационный экзамен		
Всего:	416	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие: учебного кабинета
Технология и организация хлебопекарного производства, лаборатории
Технохимический контроль хлебопекарного производства; мини – пекарни
техникума.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект муляжей;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект справочной документации;
- наглядные пособия, планшеты по технологии хлебопекарного производства, аппаратурно – технологические схемы.
- комплект нормативно- технической документации: стандарты, сборники рецептур для хлеба и хлебобулочных изделий, технологические инструкции по производству хлеба и хлебобулочных изделий

Технические средства обучения:

- компьютер;
- МФУ;
- проектор;
- калькулятор,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Технохимического контроля производства :

- комплект лабораторной химической посуды,
- наборы химических реактивов,

- производственный инвентарь,
- технологическое и лабораторное оборудование:
 - блендер марки Hamilton, BL-1500,
 - холодильник бытовой BEACH,
 - шкаф хлебопекарный лабораторный марки ШХЛ-0.65 СПУ,
 - шкаф растойный лабораторный ШРЛ-0.65 СПУ,
 - печь XFT-193,
 - плита электрическа NOVIS NPL-0.21,
 - электроплитка HS-201, TESLER PE-10,
 - весы лабораторные VW-1,
 - аквадистиллятор электрический,
 - весы электронные настольные SW,
 - весы электронные лабораторные MW,
 - рефрактометр портативный КАРАТ–МТ,
 - миксер VT-1406W,
 - стол разделочно-производственный СРП-08/1.5,
 - измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
 - устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов ЭЛЕКС-7,
 - рефрактометр универсальный УРЛ,
 - устройство для просушивания химической посуды ПЭ-2000,
 - мельница зерновая лабораторная ЛЗМ,
 - шкаф сушильный электрический СЭШ-3М.

Оборудование мини - пекарни:

- мукопросеиватель;
- тестомесильная машина;
- дежа подкатная;
- тестоделитель;

- тестоокруглитель;
- растойный шкаф;
- электропечь «Мастер – 200»
- печь конвекционная;
- электро мини – печь в комплекте;
- электроплита;
- хлеборезка;
- миксер;
- взбивальная машина;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4-е издание, стер.) Учебник – Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
2. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – М.: Колос, 2013.
3. Хромеев, В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издат. центр «Академия», 2015.
4. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий.- 6-е изд., стер.- М.: Издат. центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Андреев, А.Н Производство сдобных хлебобулочных изделий/ А.Н.Андреева. - Спб: Шорд, 2003
2. Андреев, А.Н., Мачихин, С.А. Производство сдобных, булочных изделий / А.Н.Андреев, С.А.Мачихин– М.: Агропромиздат, 1990.
3. Дубов, Г.Г. Ассортимент и качество / Г.Г. Дубов. - М: Мастерство, 2002.

4. Карушева, Н.В., Лурье, И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. / Н.В.Карушева, И.С. Лурье .- М. : Агропромиздат, 1990.- 160с.
5. Лурье, И.С., Шаров, А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве/ И.С. Лурье, А.И. Шаров– М.: Колос, 2001.
6. Малиновский, В.И. Пуск и наладка оборудования хлебопекарной промышленности. -М.,: ВО Агропромиздат, 1991.
7. Мелькина, Г.М., Аношина, О.М. Введение в технологии продуктов питания / Г.М.Мелькина, О.М . Аношина– М.: Колос, 2005
8. Матвеева, И.В. Биотехнические основы хлебопечения / И.В. Матвеева. -М.:Дели,2001
9. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев. - М.:Колос,2005
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза / Л.П. Нилова. - М.: Колос,2006
11. Общая технология пищевых производств. -М.: Колос,1993
12. Пащенко, Л.П. Биотехнологические основы производства / Л.П. Пащенко. -М.: Колос,2002
- 13.. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолосС, 2006. – 215 с
14. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко. - М.:Колос2006
15. Пищевая инженерия-Спб.:Профессия,2004
16. Производство хлебобулочных изделий-М.:Диалог,2001
17. Пучкова, Л.И. Технология хлеба / Л.И. Пучкова. -Спб.:Шорд,2005
18. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами – мучные кондитерские изделия. – М.: Де Липринт, 2001.

19. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами – хлебобулочные изделия. – М.: Де Липринт, 2001.
20. Технология пищевых производств-М.:Колос,1993
21. Фараджеева, Е.Д. Производство хлебопекарных дрожжей / Е.Д. Фараджеева. - Спб.:Профессия,2002
- 22.Государственные стандарты Союза ССР. Хлеб и хлебобулочные изделия.
Москва 1991 г.
23. ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, на сырье и готовые изделия хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства.
24. Нормативно – техническая документация
25. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» -М.: Агропромиздат, 1993.
26. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. -М.: Прейскурантиздат, 1992.
27. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы. -М.: Госкосанэпиднадзор России, 1996.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, на сырье и готовые изделия хлебобулочного производства.
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» -М.: Агропромиздат, 1993.
3. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. -М.: Прейскурантиздат, 1992.
4. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
5. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002.

6. Санитарные правила СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Интернет – ресурсы:

1. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
2. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
3. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
4. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
5. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnshb.ru/>
6. Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>
7. Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных учебных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Аналитическая химия», «Инженерная графика», «Автоматизация технологических процессов», «Процессы и аппараты пищевых производств» и др.

При изучении профессионального модуля предусмотрена учебная и производственная практика (по профилю специальности). Учебная практика проводится концентрированно в лаборатории. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно на предприятиях, вырабатывающие хлебобулочные изделия.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по рабочей профессии пекарь» и специальности

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	- проверка соответствия сырья производственной рецептуре на основании технологической инструкции;	Структурированное (формализованное) наблюдение
Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Формовка хлебобулочных изделий Выпечка хлебобулочных изделий	- выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталонном
	- подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации;	Экспертная оценка выполнения практического задания
	-выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату;	Структурированное (формализованное) наблюдение
Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	-разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием;	Экспертная оценка выполнения практического задания
	- соблюдение последовательностиэтапов формования хлеба и хлебобулочных изделий;	Структурированное (формализованное) наблюдение
	-выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталонном
	-соответствие готового изделия требованиям стандарта;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталонном
	-точность выбора режима работы технологического оборудования;	Структурированное (формализованное) наблюдение

	- выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.	Экспертная оценка выполнения практического задания
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий с соблюдением техники безопасности; оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решение в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий -решение производственных ситуационных задач, характерных для хлебопекарных предприятий	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Подготовка презентаций, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	Курсовое и дипломное проектирование

деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе работы при отработке практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Мониторинг выполнения работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	Курсовое и дипломное проектирование